



APPRENDRE LES BASES DE LA CUISINE ITALIENNE

Programme conçu selon les exigences du Référentiel National Qualité (RNQ)

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

Permettre aux professionnels de la restauration d'acquérir les compétences nécessaires à la réalisation de préparations culinaires italiennes de base dans le respect des règles d'hygiène et des attentes de la clientèle.

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Professionnels du secteur de la restauration

Porteurs de projet en création ou reprise d'établissement

Salariés en reconversion vers les métiers de la restauration

Durée : 14 heures (2 jours) – Formation réalisée en présentiel

Lieu : Intra ou inter-entreprise

Accessibilité : Formation accessible aux personnes en situation de handicap. SMART AND COM FORMATION étudie l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap. Contact référent handicap : 06 76 89 97 19

Tarif : Sur devis personnalisé

Formateur : Formateur expert validé par le service pédagogique, disposant d'une expérience significative dans le domaine de la cuisine.

2. OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Identifier les ingrédients et le matériel spécifiques à la cuisine italienne

Réaliser une pâte à pizza

Maîtriser les techniques de fermentation des pâtons

Réaliser des pizzas et leurs garnitures

Réaliser des pâtes fraîches

Maîtriser les techniques de découpe des pâtes

Réaliser des sauces traditionnelles

Appliquer les règles d'hygiène en environnement de production



3. PUBLIC ET PRÉREQUIS

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels de la restauration

Porteurs de projet dans le secteur CHR

Salariés en reconversion professionnelle

PRÉREQUIS

Maîtrise suffisante du français (oral et écrit)

Être en situation professionnelle dans le secteur de la restauration ou disposer d'un projet de création/reprise d'établissement

Ces prérequis sont vérifiés lors de l'analyse des besoins en amont de la contractualisation.

4. PROGRAMME DÉTAILLÉ

TECHNIQUES DE RÉALISATION DES PÂTES

Fabrication de la pâte à pizza

Techniques de fermentation

Préparation des pâtons

RÉALISATION DE PIZZAS

Confection de pizzas

Préparation des garnitures

Techniques de cuisson

FABRICATION DE PÂTES FRAÎCHES

Réalisation de la pâte

Techniques de découpe : tagliatelles, raviolis, gnocchis

Maîtrise des cuissons

RÉALISATION DE SAUCES ET PLATS

Élaboration de sauces traditionnelles

Réalisation de plats complets

Application des règles d'hygiène



5. MOYENS PÉDAGOGIQUES

Supports pédagogiques

Matériel professionnel adapté

Matières premières nécessaires

Alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratiques

6. ÉVALUATION

En amont : Questionnaire de positionnement

En cours de formation : Observation lors des mises en situation pratiques

En fin de formation :

Organisation du poste de travail - Maîtrise des techniques de préparation

Qualité des réalisations - Respect des règles d'hygiène

Remise d'une attestation de fin de formation conformément à l'article L.6353-1 du Code du travail.

7. MODALITÉS D'INSCRIPTION ET D'ACCÈS

La formation est dispensée en présentiel.

Après analyse des besoins et validation du projet de formation, l'entrée en formation peut être réalisée dans un délai maximum de 3 mois après contractualisation.

Cette analyse est réalisée à l'aide d'une fiche de renseignement et d'une fiche de traçabilité des besoins complétées en amont de la contractualisation.

Les modalités d'accès sont formalisées par la contractualisation (convention ou contrat de formation).

8. SUIVI ET TRAÇABILITÉ

Questionnaire de positionnement

Feuilles d'émergence

Fiche d'évaluation des acquis

Questionnaire de satisfaction

Attestation de fin de formation



9. CONFORMITÉ AU RÉFÉRENTIEL QUALIOP1

Analyse des besoins réalisée en amont de la formation

Mise en œuvre de moyens pédagogiques adaptés

Suivi et évaluation des acquis

Traitement des retours et réclamations